Inhaltsverzeichnis





ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.



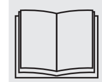
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes.



Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.

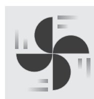


1. GEBRAUCHSHINWEISE

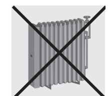


DIESES HANDBUCH IST WESENTLICHER BESTANDTEIL DES GERÄTES UND MUSS DESHALB FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES KOCHFELDES SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES KOCHFELDES AUFMERKSAM ZU LESEN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORZUNEHMEN. DIESES FÜR DIE VERWENDUNG IN PRIVATHAUSHALTEN VORGESEHENE GERÄT ENTSPRICHT DEN AKTUELL GELTENDEN **EWG-RICHTLINIEN**. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSS ANZUSEHEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.



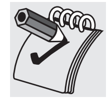
DIE ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSLASSE NICHT ABDECKEN.



VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NIEMALS ZUM HEIZEN VON RÄUMEN.



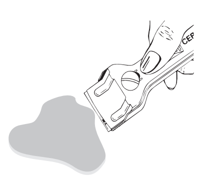
DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR UNTER DER ABDECKUNG DES GERÄTES ANGEBRACHT. EINE KOPIE DIESES SCHILDES LIEGT DEM HANDBUCH BEI. ES WIRD EMPFOHLEN, DIESES WIE VORGESEHEN AUF DER RÜCKSEITE DES UMSCHLAGS ANZUBRINGEN. **ENTFERNEN SIE DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL.**



ENTFERNEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN AUF DEN AUSSENFLÄCHEN DES GERÄTES.

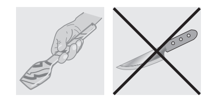


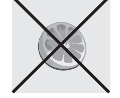
GEBEN SIE KEINEN ZUCKER ODER ZUCKERHALTIGE SPEISEN AUF DAS HEISSE KOCHFELD UND STELLEN SIE KEINE SCHMELZBAREN MATERIALIEN ODER SUBSTANZEN (Z. B. KUNSTSTOFF ODER ALUMINIUM) DARAUF AB. SOLLTE DIES VERSEHENTLICH PASSIEREN, SCHALTEN SIE DAS GERÄT SOFORT AUS, UM EINE BESCHÄDIGUNG DER OBERFLÄCHE ZU VERMEIDEN UND REINIGEN SIE DIE NOCH LAUWARME KOCHPLATTE MIT DEM MITGELIEFERTEN SCHABER. **WIRD DAS GLASKERAMIKKOCHFELD NICHT SOFORT GEREINIGT, BESTEHT DIE GEFAHR, DASS SICH VERKRUSTUNGEN BILDEN, DIE NICHT MEHR ENTFERNT WERDEN KÖNNEN, SOBALD DAS KOCHFELD ERKALTET IST.**





VERWENDEN SIE AUF KEINEN FALL PUTZSCHWÄMME AUS METALL, DIE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN KÖNNEN. DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN.

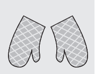




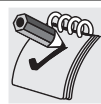
ACHTEN SIE DARAUF, DASS KEINE SÄUREHALTIGEN SUBSTANZEN WIE ZITRONENSAFT ODER ESSIG AUF DAS KOCHFELD FALLEN.



STELLEN SIE NUR KOCHTÖPFE MIT VOLLKOMMEN GLATTEM UND PLANEM BODEN AUF DAS KOCHFELD.

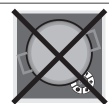


DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. ES WIRD DRINGEND EMPFOHLEN, BEI DEN JEWEILIGEN TÄTIGKEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.

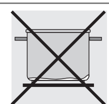


SORGEN SIE DAFÜR, DASS DIE SENSORTASTEN IMMER SAUBER SIND, DA DAS GERÄT SCHMUTZFLECKEN ALS GEWOLLTEN FINGERDRUCK AUSLEGEN KÖNNTE. LEGEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE GLEICH WELCHER ART (TÖPFE, HANDTÜCHER, USW.) AUF DIE SENSOREN. FALLS ÜBERGEKOCHTE SPEISEN AUF DIE SENSORTASTEN FALLEN SOLLTEN, EMPFIEHLT ES SICH, DAS GERÄT AUSZUSCHALTEN.


SCHALTEN SIE NACH GEBRAUCH DIE KOCHZONE DURCH DRÜCKEN DER ENTSPRECHENDEN TASTE SOFORT AUS. DIE TOPFERKENNUNG REICHT HIERBEI NICHT AUS.


TÖPFE UND PFANNEN DÜRFEN DIE SENSORTASTEN NICHT ABDECKEN, DA SICH DAS GERÄT SONST AUTOMATISCH AUSSCHALTET.


SCHALTEN SIE DIE TASTENSPERRE IN ANWESENHEIT VON HAUSTIEREN, DIE DAS KOCHFELD ERREICHEN KÖNNEN, EIN.


STELLEN SIE KEINE LEEREN TÖPFE UND PFANNEN AUF DIE EINGESCHALTETEN KOCHZONEN.


VERWENDEN SIE DAS KOCHFELD NICHT, FALLS IM OFEN EIN PYROLYSEPROZESS LÄUFT.


Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

2. SICHERHEITSHINWEISE

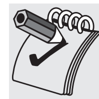
LESEN SIE DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCH.
ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON FACHPERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.
UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE EINGRIFFE.
DIE DEAKTIVIERUNG ELEKTRISCHER GERÄTE IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.



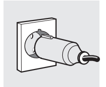
VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DENEN DES STROMNETZES ÜBEREINSTIMMEN.



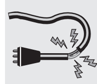
VOR DEM AUSFÜHREN VON INSTALLATIONS-/WARTUNGSARBEITEN IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTES ABGESCHALTET IST.



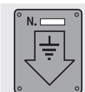
UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTES VORZUNEHMEN. HIERBEI SIND DIE NACHFOLGEND ANGEGEBENEN ANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS MAN ES VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM VERSTÄNDIGEN.



DER AUSFÜHRUNGSTYP DES AM VERSORGUNGSKABEL ANGESCHLOSSENEN NETZSTECKERS UND DER STECKDOSE MÜSSEN IDENTISCH SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN.
DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.
ZIEHEN SIE BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL, SONDERN IMMER NUR AM STECKER.



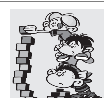
IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT, MUSS UNVERZÜGLICH DER TECHNISCHE KUNDENDIENST KONTAKTIERT WERDEN, DER DASSELBE AUSTAUSCHEN WIRD.



ES IST OBLIGATORISCH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.



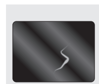
WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT AN DER AUFLAGEFLÄCHE DER TÖPFE SEHR HEISS. DAS KOCHFELD DESHALB NICHT BERÜHREN.



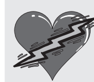
DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND VERHINDERN SIE, DASS SIE DAMIT SPIELEN.



WICHTIG: KINDER SIND IMMER ZU BEAUFSICHTIGEN, DA DIESE DIE ANZEIGE DER RESTWÄRME NUR SCHWER SEHEN KÖNNEN.
NACH DER VERWENDUNG BLEIBEN DIE KOCHZONEN EINE GEWISSE ZEIT LANG SEHR HEISS, AUCH WENN SIE ABGESCHALTET SIND.
VERHINDERN SIE, DASS KINDER MIT DER KOCHFLÄCHE IN KONTAKT KOMMEN.



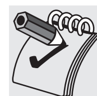
SOLLTEN SICH RISSE ODER SPRÜNGE BILDEN ODER SOLLTE DIE KOCHFLÄCHE AUS GLASKERAMIK ZERBRECHEN, IST DAS GERÄT SOFORT AUSZUSCHALTEN. SPERREN SIE SOFORT DIE STROMZUFUHR UND WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST.



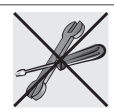
PERSONEN MIT HERZSCHRITTMACHERN ODER ÄHNLICHEN GERÄTEN SOLLTEN SICH VERGEWISSERN, DASS DIE FUNKTIONSWEISE DIESER GERÄTE VOM INDUKTIONSFELD NICHT BEEINTRÄCHTIGT WIRD (FREQUENZBEREICH ZWISCHEN 20 UND 50 KHZ).



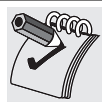
DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON ERWACHSENEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT.



ENTFERNEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN AUF DEN AUSSENFLÄCHEN DES GERÄTES.



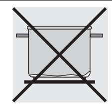
VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN. ALLE REPARATUREN SIND VON EINEM **AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER** ODER EINEM **AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTZENTRUM** AUSZUFÜHREN.



GEMÄSS DEN RICHTLINIEN ZUR ELEKTROMAGNETISCHEN VERTRÄGLICHKEIT GEHÖRT DAS KOCHFELD MIT ELEKTROMAGNETISCHER INDUKTION DER GRUPPE 2 UND DER KLASSE B AN (EN 55011).



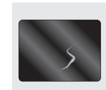
DAS ANGESCHALTETE INDUKTIONSKOCHFELD NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN.



DENKEN SIE DARAN, DASS DIE KOCHZONEN SICH SEHR SCHNELL ERWÄRMEN. VERMEIDEN SIE DAS ERWÄRMEN VON LEEREN TÖPFEN. ÜBERHITZUNGSGEFAHR.



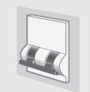
FETTE UND ÖLE KÖNNEN FEUER FANGEN, WENN SIE ÜBERHITZT WERDEN. ES EMPFIEHLT SICH DAHER, SICH WÄHREND DER ZUBEREITUNG VON ÖL- ODER FETTHALTIGEN SPEISEN NICHT ZU ENTFERNEN. LÖSCHEN SIE BRENNENDE ÖLE ODER FETTE NIEMALS MIT WASSER. SETZEN SIE DEN DECKEL AUF DEN TOPF UND SCHALTEN SIE DIE KOCHZONE AUS.



DIE OBERFLÄCHE AUS GLASKERAMIK IST SCHLAGFEST. LASSEN SIE JEDOCH KEINE FESTEN ODER HARTEN GEGENSTÄNDE AUF DIE KOCHFLÄCHE FALLEN, DENN DIES KÖNNTE BEI SPITZEN GEGENSTÄNDEN ZUM BRUCH DER OBERFLÄCHE FÜHREN.



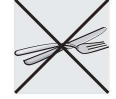
DIE KOCHFLÄCHE AUS GLASKERAMIK DARF NICHT ALS ABSTELLFLÄCHE BENUTZT WERDEN.



FALLS SICH AUFGRUND EINER STÖRUNG DER SENSORSTEUERUNG DAS KOCHFELD NICHT AUSSCHALTEN LÄSST, UNTERBRECHEN SIE SOFORT DIE STROMZUFUHR UND WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST.



BEIM ANSCHLUSS ZUSÄTZLICHER ELEKTRISCHER GERÄTE IST VORSICHT GEBOTEN. DIE ANSCHLUSSKABEL DÜRFEN NICHT MIT DEN HEISSEN KOCHZONEN IN BERÜHRUNG KOMMEN.



LEGEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUS METALL WIE GESCHIRR ODER BESTECK AUF DAS INDUKTIONSKOCHFELD, DENN SIE KÖNNTEN SICH ÜBERHITZEN. VERBRENNUNGSGEFAHR.



LEGEN SIE NIEMALS LEICHT ENTZÜNDLICHE, EXPLOSIVE ODER VERFORMBARE GEGENSTÄNDE DIREKT UNTER DAS KOCHFELD.

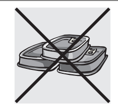


ACHTEN SIE AUF DIE METALLGEGENSTÄNDE, DIE MIT DEM KÖRPER IN DIREKTEN KONTAKT KOMMEN.



SIE KÖNNEN SICH IN UNMITTELBARER NÄHE DES KOCHFELDES ERHITZEN. VERBRENNUNGSGEFAHR.

BEI GEGENSTÄNDEN, DIE NICHT MAGNETISIERT WERDEN KÖNNEN, WIE ZUM BEISPIEL GOLD- ODER SILBERRINGE, BESTEHT DIESE GEFAHR **NICHT**.



KEINE GESCHLOSSENEN DOSEN ODER BEHÄLTER IM GERÄT VERWENDEN. WÄHREND DES GARVORGANGS KANN SICH EIN ÜBERDRUCK IN DEN BEHÄLTERN BILDEN UND EINE EXPLOSIONSGEFAHR HERVORRUFEN.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen, gibt das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Ersticken).

Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
Wichtig: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

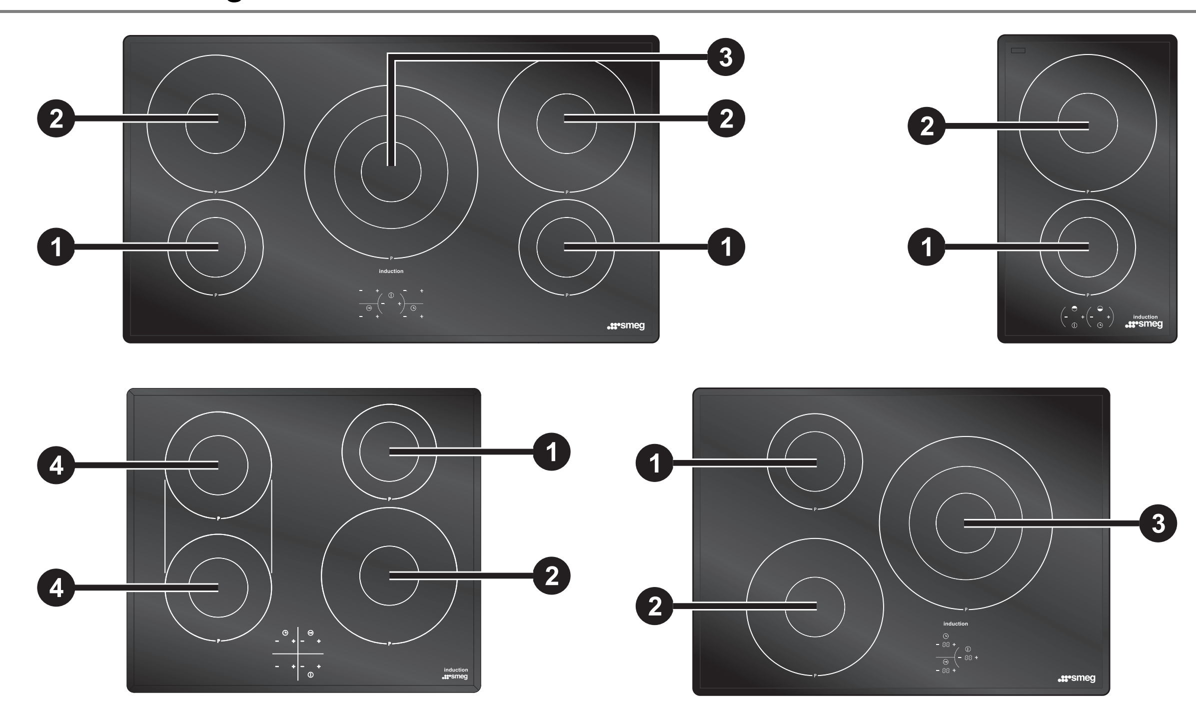
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

Das Kochfeld ist mit einem Induktionsgenerator ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfs erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen im Innern des Kochgefäßes erzeugt.

Vorteile eines Induktionskochfeldes

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur vom Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

4.1 Anordnung der Kochzonen



Zone	Außendurchmesser (mm)	Max. Stromaufnahme (W) *	Leistungsaufnahme bei Funktion Power (W) *
1	160	1400	2000
2	210	2000	3100
3	280	2000	3600
4	180	2000	2800

*die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach verwendetem Kochgefäß variieren oder durch die ausgewählten Einstellungen abgeändert werden.



4.2 Topferkennung

Sollte sich in einer Kochzone kein Topf befinden oder der Topf zu klein sein, wird keine Energie übertragen. Wenn sich auf der Kochzone ein geeigneter Topf befindet, ermittelt das Erkennungssystem dessen Vorhandensein und schaltet die Zone mit der eingestellten Leistung ein. Die Übertragung der Energie wird auch unterbrochen, wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird (die ausgewählte Leistung beginnt zu blinken). Sollte die Funktion zur Topferkennung aktiviert werden, obwohl die Töpfe kleine Abmessungen haben oder Pfannen auf der Kochzone stehen, wird nur die notwendige Energie übertragen.

Grenzen der Topferkennung: Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist durch einen kleineren Innenkreis auf der Kochzone gekennzeichnet. Kochtöpfe mit kleineren Durchmessern könnten nicht erfasst werden und der Induktor könnte deshalb nicht aktiviert werden.

4.3 Töpfe geeignet für das Induktionskochen

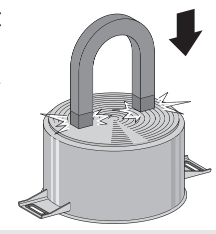
Das Kochgeschirr, das auf dem Induktionsfeld benutzt werden soll, müss aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.



Es dürfen nur Töpfe mit einem für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden.

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
• Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit dickem Boden. • Kochgeschirr aus Gusseisen mit emailliertem Boden. • Kochgeschirr aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.	• Kochgeschirr aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.

Die Eignungsprüfung der Töpfe erfolgt, indem dem Topfboden ein Magnet genähert wird: Falls er angezogen wird, ist der Kochtopf für das Induktionskochen geeignet. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in den Topf geben und diesen auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten. Wenn im Display die Leistungsanzeige zu blinken beginnt, bedeutet das, dass der verwendete Topf nicht geeignet ist.





Nur Kochgeschirr verwenden, das einen flachen Boden aufweist. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfs auf der Kochplatte verhindern.

4.4 Begrenzung der Garzeit

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.
Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone ist von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.
Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, eine kurzer Signalton ertönt und sobald die Kochzone sich erwärmt hat erscheint im Display die Anzeige H. Die Abschaltautomatik hat jedoch Vorrang vor der Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer. Die Kochzone schaltet sich erst aus, nachdem die eingestellte Zeit für die Ausschaltautomatik abgelaufen ist.

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½
P	1

4.5 Überhitzungsschutz des Kochfeldes

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen zeigen.
Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.
Falls während des normalen Gebrauchs des Kochfeldes bei normaler Raumtemperatur häufig die Abkürzung E1 angezeigt wird, bedeutet das, dass der Abkühlprozess wahrscheinlich ungenügend ist. Der Grund dafür können unzureichende Kühlöffnungen oder das Fehlen einer geeigneten Schirmung sein. Überprüfen Sie gegebenenfalls die Installation.

4.6 Weitere Funktionen

Werden zwei oder mehr Bedienvorrichtungen gleichzeitig oder über längere Zeit betätigt, z. B. weil ein Topf versehentlich auf ihnen abgestellt oder Wasser auf sie gespritzt wurde, wird keine Funktion eingeschaltet. Es ertönt ein akustisches Signal, und die Fehlermeldung E2 wird angezeigt. Die Tasten werden nach einigen Sekunden deaktiviert. Entfernen Sie den Gegenstand von den Tasten.

4.7 Ratschläge zur Energieeinsparung

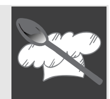
Im Folgenden geben wir Ihnen einige Ratschläge für eine sinnvolle und sparsame Benutzung Ihres neuen Kochfeldes.

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.
- Beim Kauf eines neuen Topfs müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgeschirrs bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, können Sie durch die Verwendung eines Dampfkochtopfs Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmittel enthaltenen Vitamine erhalten.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Bedecken Sie die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel.
- Wählen Sie einen Topf, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.

4.8 Leistungsstufen

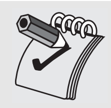
Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Leistungsstufen	Geeignet für
0	Off - Stellung
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen **(niedrigste Leistung)**
3 - 4	Garen
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
P	Braten/Schmoren, Kochen **(höchste Leistung)**



5. VERWENDUNG DES KOCHFELDES

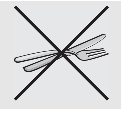
5.1 Hinweise und allgemeine Ratschläge



Beim ersten Anschluss an das Stromnetz erfolgt eine automatische Funktionsprüfung und alle Kontrolllampen leuchten einige Sekunden lang auf.



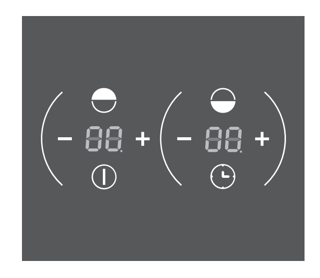
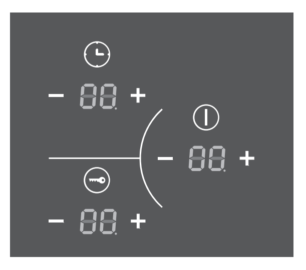
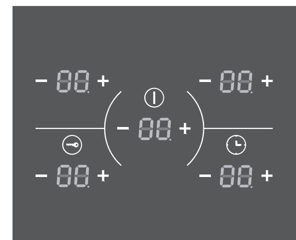
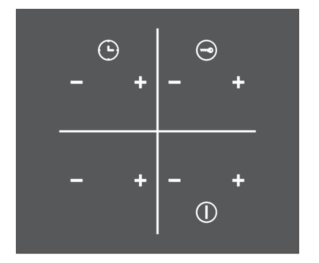
Die Kochplatten nach der Verwendung mit Hilfe der im Abschnitt „5.5 Ausschalten der Kochzone“ beschriebenen Bedienvorrichtungen ausschalten. Verlassen Sie sich niemals nur auf den Topfdetektor.



Legen Sie keine Metallgegenstände wie Geschirr oder Besteck auf das Induktionskochfeld, denn sie könnten sich überhitzen. Verbrennungsgefahr.

5.2 Bedienblende

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Das Induktionskochfeld wird über die Touch-Control Sensortasten bedient. Berühren Sie leicht eines der Symbole auf der Glaskeramikfläche. Jede korrekte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt.

ON/OFF-Taste: Mittels dieser Taste kann die Kochzone ein- oder ausgeschaltet werden.

Taste für Leistungserhöhung: Erhöht den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

Sperrtaste für Touch-Sensoren: Ein 3 Sekunden langes Drücken dieser Taste aktiviert oder deaktiviert die Steuerungssperre.

Taste Kurzzeitwecker: Aktiviert den Kurzzeitwecker für die Abschaltautomatik.

Taste für Leistungsverminderung: Vermindert den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

5.3 Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Aktivieren der Kochzone die On-/Off-Taste mindestens 1 Sekunde lang drücken. Zum Deaktivieren muss diese Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt werden.



Wenn nach der Aktivierung des Kochfeldes im Verlauf von einigen Sekunden kein Leistungswert eingestellt wird, wird das Kochfeld automatisch deaktiviert.

5.4 Einschalten der Kochzone

Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint im Display der Wert 0 (Null). Mit den Tasten und können Sie die Garleistung jeder einzelnen Kochplatte von 1 bis 9 oder P einstellen.



Nach Einschalten des Kochfelds können Sie durch Drücken der Taste direkt die Höchstleistung P einstellen.

5.5 Ausschalten der Kochzone

Zum Deaktivieren der Kochzone muss der Leistungswert mittels der Tasten und auf 0 (Null) gestellt werden.



Um alle Kochzonen gleichzeitig zu deaktivieren, muss die On-/Off-Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt werden.

5.6 Restwärme

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol angezeigt. Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol.



Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da diese die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern Sie, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.

5.7 Automatische Temperaturkontrolle

Mit dieser Funktion kann die Gartemperatur konstant gehalten werden. Nach Erreichen des gewünschten Wertes drücken Sie gleichzeitig die Tasten und der betreffenden Zone. Durch die elektronische Karte wird die Kochstufe während der gesamten Garzeit konstant gehalten. Im Display des Kochfelds, auf dem diese Funktion eingestellt ist, erscheint das Symbol .

Zum Ausschalten der automatischen Temperaturkontrolle drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten und .



Die automatische Temperaturkontrolle kann nicht gleichzeitig auf Kochzonen derselben Gruppe eingestellt werden, siehe „5.10 Leistungssteuerung“.
Wenn bei einer Plattengruppe die automatische Temperaturkontrolle eingestellt wird, gilt die Priorität der Kochzone, für die diese Funktion ausgewählt wurde. Die Einstellung einer höheren Leistungsstufe auf einer zweiten Kochzone (derselben Gruppe) wird im Display durch das blinkende Symbol angezeigt.



Bei dem Modell mit 5 Kochzonen kann die automatische Kontrolle auf höchstens zwei unterschiedlichen Kochzonen aktiviert werden. Bei Aktivierung der automatischen Kontrolle auf einer dritten Kochzone, erscheint die Fehlermeldung E2.

5.8 Timer mit Abschaltautomatik für Kochzonen

Nach Aktivierung der Kochzone und Auswahl der gewünschten Leistungsstufe kann die Abschaltautomatik nach Ablauf einer bestimmten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) eingestellt werden.



5.8.1 Einstellung der Garzeit

Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste . Im Display der esten Kochplatte erscheint die Anzeige und der blinkende Punkt, der auf die Abänderung des Kurzzeitweckers hinweist.

Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten und ein (halten Sie die Tasten für einen schnelleren Vorlauf gedrückt). Das Display zeigt 5 Sekunden lang die eingestellte Zeit an und kehrt dann zur Anzeige der eingestellten Leistungsstufe zurück.



Der Timer kann durch Drücken der Taste für jede einzelne Kochplatte unterschiedlich eingestellt werden.

5.8.2 Abänderung der eingestellten Zeit

Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste . Im Display werden die Restzeit und der blinkende Punkt angezeigt.

Ändern Sie die Garzeit mittels der Tasten und (halten Sie die Tasten für einen schnelleren Vorlauf gedrückt). Das Display zeigt 5 Sekunden lang die eingestellte Garzeit an und kehrt dann zur Anzeige der eingestellten Leistungsstufe zurück.



Nach Ablauf der letzten Minute werden bei Drücken der Taste die restlichen Sekunden angezeigt.



Es besteht die Möglichkeit, den Timer mit Abschaltautomatik wie einen normalen Kurzzeitwecker zu benutzen. Dazu gehen Sie wie zuvor beschrieben vor, ohne jedoch die Leistungsstufe der Kochzone auszuwählen.



Der Timer mit Abschaltautomatik ist von den Begrenzungen der Garzeit abhängig, siehe „4.4 Begrenzung der Garzeit“.

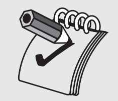
5.9 Steuerungssperre

Die Steuerungssperre ist eine Vorrichtung, die das Gerät vor nicht gewolltem oder unsachgemäßem Gebrauch schützt. Die für eine unvorhergesehene Abänderung der eingestellten Garwerte nützliche Sperre kann bei ein- oder ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.

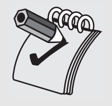
5.9.1 Aktivierung der Steuerungssperre

Drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang die Taste . Es ertönt ein Bestätigungssignal und im Display erscheint 2 Sekunden lang die Anzeige .

Die Bedienvorrichtungen sind nun gesperrt und bei Betätigung einer beliebigen Taste erscheint die Anzeige .



Aus Sicherheitsgründen bleibt die Taste aktiv. Zu jedem beliebigen Zeitpunkt kann die Kochzone oder das gesamte Kochfeld auch bei aktivierter Sperre ausgeschaltet werden.



Die Modelle mit zwei Kochzonen sind nicht mit einer Steuerungssperre ausgestattet.

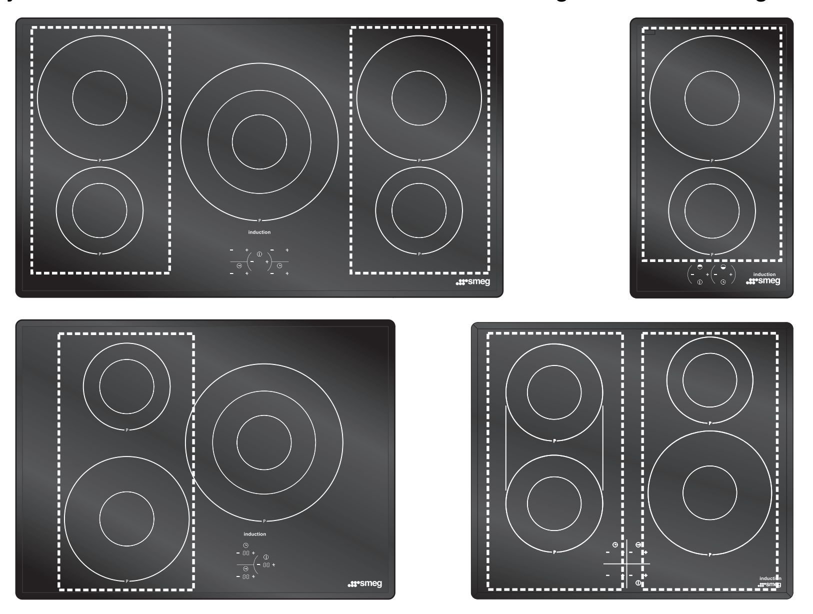
5.9.2 Deaktivierung der Steuerungssperre

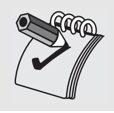
Drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang die Taste . Es ertönt eine Bestätigungssignal.

Die Bedienvorrichtungen sind nun freigegeben und jede Taste kann beliebig betätigt werden.

5.10 Leistungssteuerung

Um den Verbrauch zu optimieren, können die aus zwei Kochplatten bestehenden Gruppen (Siehe Abbildung unten) nicht mehr als eine bestimmte Höchstleistung liefern. Wenn der für die zwei Platten eingestellte Wert die erlaubte Leistung überschreitet, wird die elektronische Karte automatisch dafür sorgen, die größtmöglichste Stufe beizubehalten, indem sie die von den Platten gelieferte Leistung ändert. Am Display wird immer die von der elektronischen Karte gewählte Leistungsstufe sichtbar sein.





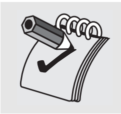
Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.

5.11 Untermenü (automatische Steuerungssperre - Show-Room - ECO-logic)

Das Kochfeld verfügt auch über ein Untermenü, das die Aktivierung oder Deaktivierung einiger Parameter ermöglicht:

1 **Automatische Steuerungssperre (nicht vorhanden bei den Modellen mit 2 Kochzonen):** Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieser Betriebsart eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, wird die Steuerungssperre (siehe 5.9 Steuerungssperre) automatisch ausgelöst.

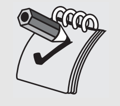
2 **Show-Room:** Bei Aktivierung dieser Betriebsart deaktiviert das Gerät alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt (nützlich für Vorführungen im Geschäft). Um das Kochfeld für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Betriebsart auf „n“ gestellt werden.



Bei Aktivierung des Modus „Showroom“ erscheint im Display alle 5 Minuten die blinkende Anzeige „**SH**“.



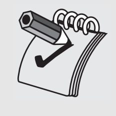
3 **ECO-logic** (nur bei einigen Modellen)**:** Bei Aktivierung dieser Betriebsart reguliert die Elektronik des Kochfeldes automatisch die Leistung, so dass die maximale eingestellte Stromaufnahme eingehalten wird: 2 ; 3 oder 4 kW. Um das Kochfeld auf der höchsten Leistungsstufe zu verwenden, muss diese Betriebsart auf „n“ gestellt werden.



Bei den Modelle mit zwei Kochzonen kann die maximale Stromaufnahme nur auf 2 kW beschränkt werden.

5.11.1 Änderung der Einstellungen im Untermenü

Bei ausgestellten Kochzonen müssen die Tasten und mindestens 5 Sekunden lang gedrückt werden.
Im Display der ersten Kochzone wird die Nummer der zurzeit abänderbaren Einstellung angezeigt (1: Automatische Steuerungssperre, 2: Show-Room, 3: ECO-logic) mit dem seitlich angezeigten Wert (S: aktiviert; n: deaktiviert). Zum Beispiel zeigt 1n an, dass die automatische Steuerungssperre deaktiviert ist.
Mit den Tasten + und − kann die Einstellung abgeändert und der Wert auf „n“ oder „S“ gestellt werden. Bei Abänderung des Parameters ECO-logic können die folgenden Werte 2 (2 kW), 3 (3 kW), 4 (4 kW) und n (maximale Stromaufnahme) ausgewählt werden. Um die folgenden Einstellungen durchlaufen zu lassen oder abzuändern, drücken Sie die Taste .



Bei der Version mit zwei Kochplatten können Sie durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und auf das Untermenü zugreifen. Um die folgenden Einstellungen durchlaufen zu lassen oder abzuändern, drücken Sie die Taste .

5.12 Kochtabelle

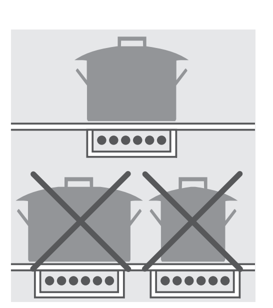
In der nachstehenden Tabelle sind die einstellbaren Leistungswerte mit Angabe der jeweiligen Gerichte aufgeführt. Diese Werte können je nach Menge oder individuellem Geschmack angepasst werden.

LEISTUNGSWERT	SPEISEN
1 - 2	Aufwärmen von Speisen. Beibehaltung des Siedepunktes bei geringer Wassermenge. Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
3 - 4	Für das Garen von festen und flüssigen Speisen. Kochen von Wasser. Auftauen von Tiefkühlprodukten. Omelette mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge.
5 - 7	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Gerichte, die mit unterschiedlichen Wassermengen zubereitet werden, Marmeladen usw.
8 - 9	Rinder-/Schweinebraten oder Bratfisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
P	Frittieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.

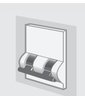
Für ein gutes Kochergebnis und einen niedrigen Energieverbrauch nur Kochgeschirr verwenden, das sich für Garvorgänge mit Elektrogeräten eignet:

- Der Boden muss dick und vollkommen plan sein. Das Kochfeld und der Boden müssen sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit rauer Bodenfläche, da diese die Kochfläche zerkratzen könnten.

Der Durchmesser des Gefäßbodens muss mit dem Durchmesser der auf dem Kochfeld angezeichneten Kreise übereinstimmen; ist dies nicht der Fall, wird Energie verschwendet.



6. REINIGUNG UND WARTUNG



Die Stromzufuhr des Gerätes muss vor jedem Eingriff unterbrochen werden.



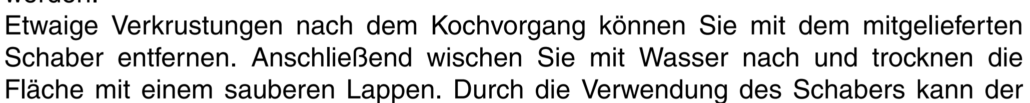
Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.

6.1 Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

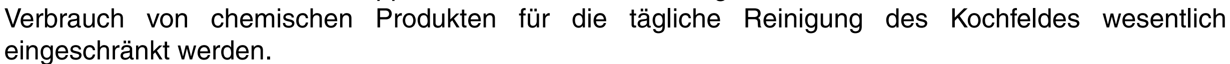


Das Glaskeramikkochfeld ist regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch, zu reinigen, sobald das Symbol H im Display erlischt.

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mit Hilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.



Etwaige Verkrustungen nach dem Kochvorgang können Sie mit dem mitgelieferten Schaber entfernen. Anschließend wischen Sie mit Wasser nach und trocknen die Fläche mit einem sauberen Lappen. Durch die Verwendung des Schabers kann der



Verbrauch von chemischen Produkten für die tägliche Reinigung des Kochfeldes wesentlich eingeschränkt werden.

Verwenden Sie keine kratzenden oder aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Reinigungspulver, Backofensprays, Fleckenentferner und Metallschwämme).

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.
Entfernen Sie daher gegebenenfalls die Körnchen sofort von der Kochfläche.

Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit der Glaskeramik. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind.

Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Sie lassen sich nur schwer mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Lauf der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

6.2 Wöchentliche Reinigung

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik. Beachten Sie dabei immer die Herstellerhinweise. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

7. STÖRUNGSBEHEBUNG

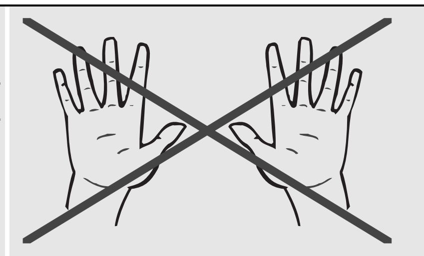
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Kochfeld funktioniert nicht.	- Das Kochfeld ist nicht angeschlossen, oder der Hauptschalter ist nicht eingeschaltet. - Die Stromversorgung ist unterbrochen. - Eine Sicherung ist durchgebrannt oder der Schutzschalter der Hausanlage wurde ausgelöst. - Die Sensortasten sind gesperrt (Kindersicherung). - Die Tasten sind teilweise von einem feuchten Tuch, Flüssigkeit oder einem Gegenstand aus Metall abgedeckt. - Es wurden ungeeignete Kochtöpfe benutzt.	- Schalten Sie den Hauptschalter ein. - Kontrollieren Sie die Stromversorgung. - Wechseln Sie die Sicherung aus oder schalten Sie den Schutzschalter der Hausanlage wieder ein. - Entsperren Sie die Sensortasten (Kindersicherung). - Das Hindernis entfernen. - Siehe Kapitel „Töpfe geeignet für das Induktionskochen“.
Die Kochergebnisse sind nicht zufrieden stellend.	- Die Temperatur ist zu hoch oder zu niedrig.	- Ziehen Sie ein Kochbuch zu Rate.
Das Kochfeld qualmt.	- Das Kochfeld ist verschmutzt. - Die Speisen sind übergekocht.	- Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Kochen. Warten Sie vor der Reinigung, bis das Kochfeld abgekühlt ist. - Verwenden Sie einen größeren Topf.
Es wird der Fehlercode E2 angezeigt, und es ertönt ein zeitlich begrenztes akustisches Signal.	- Die Touch-Control-Tasten wurden durch auf das Kochfeld gefallene Speisen, durch Töpfe oder andere Gegenstände betätigt. - Es wird versucht, die Temperaturkontrolle auf der dritten Kochzone zu aktivieren (nur bei den Mod. mit 5 Kochzonen).	- Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. - Siehe „5.7 Automatische Temperaturkontrolle“.
Es wird der Fehlercode E1 - E3 - E4 - E5 - E6 - E7 angezeigt.	- Es handelt sich um eine technische Störung.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage lösen wiederholt aus.		- Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen Elektriker.
Die verwendeten Töpfe verursachen Geräusche.	- Es besteht keine Gefahr für das Kochfeld oder den Topf.	- Normal bei einer gewissen Art von Töpfen.
Der Lüfter zur Kühlung läuft weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	- Das ist normal, da er die Elektronik abkühlen muss.	
Es sind Geräusche wie Rascheln oder Knistern zu hören.	- Die Geräusche sind technisch bedingt und lassen sich nicht vermeiden.	
Das Kochfeld weist Risse oder Sprünge auf.		- Sollten sich Risse oder Sprünge bilden oder sollte die Kochfläche aus Glaskeramik zerbrechen, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sperren Sie sofort die Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundendienst.

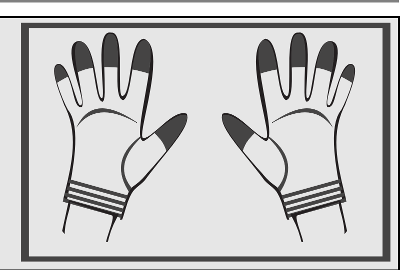
8. INSTALLATION

8.1 Sicherheitshinweise für den Einbau der Küchenmöbel



VOR DER INSTALLATION DES GERÄTES DIE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG BEREITSTELLEN.







Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (>90°C). Falls sie nicht ausreichend hitzebeständig sind, können sie sich im Lauf der Zeit verformen.

Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.

Auch für die Aussparungen des Feldes auf der Rückseite ist wie auf den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.

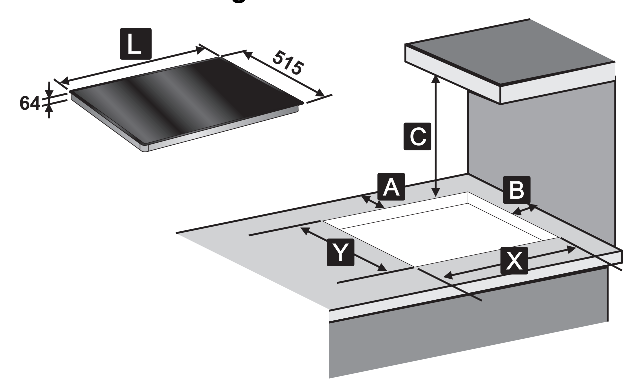
8.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte



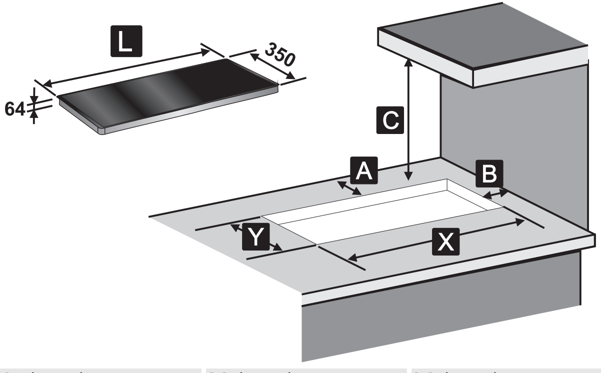
Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.
Die Installation kann auf verschiedenen Materialien wie Stein, Metall, Massivholz, kunststoffbeschichtetem Holz vorgenommen werden, vorausgesetzt diese weisen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 90°C auf.

Eine Aussparung mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte einarbeiten, wobei ein Mindestabstand **A** vom hinteren Rand einzuhalten ist.
Dieses Gerät kann an Wände gestellt werden, welche das Kochfeld in der Höhe überragen, unter der Voraussetzung, dass der in der Abbildung gezeigte Abstand **B** zur Vermeidung von Schäden aufgrund von Überhitzung eingehalten wird.
Zwischen dem Kochfeld und einem eventuellen, senkrecht darüber angebrachten Regal ist ein Mindestabstand von **C** mm einzuhalten.

8.2.1 Abmessungen für Einbau von Kochfeldern mit Abkantung

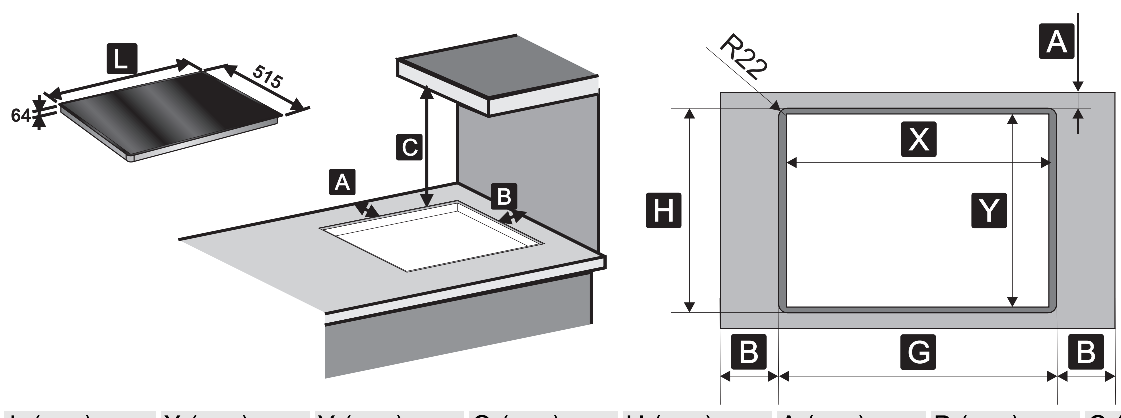


L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
300	270	490	50 min.	50 min.	750 min.
600	560	490	50 min.	50 min.	750 min.
700	560	490	50 min.	50 min.	750 min.
900	878	490	50 min.	50 min.	750 min.



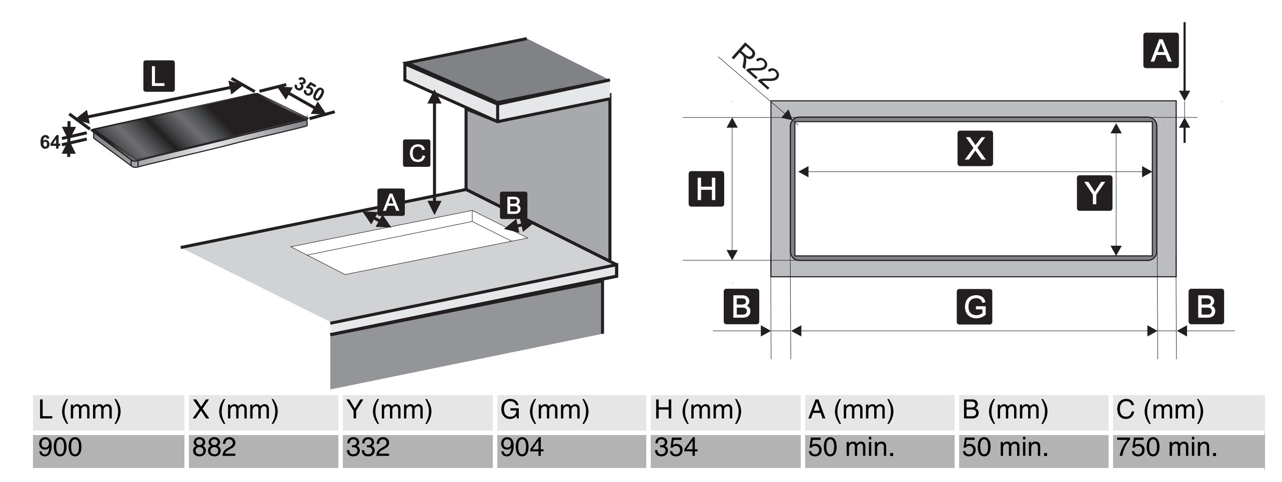
L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
900	882	332	50 min.	50 min.	750 min.

8.2.2 Abmessungen für Einbau von bündigen Kochfeldern



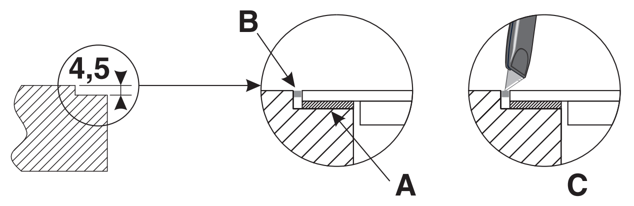
L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
300	270	490	304	519	50 min.	50 min.	750 min.
600	560	490	604	519	50 min.	50 min.	750 min.
700	665	490	704	519	50 min.	50 min.	750 min.
900	878	490	904	519	50 min.	50 min.	750 min.





L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
900	882	332	904	354	50 min.	50 min.	750 min.

Nachdem das Schaumstoffklebeband (**A**) (siehe 8.5 Kochfelddichtungen) auf der Glasoberfläche angeheftet und das Kochfeld positioniert und befestigt wurde, müssen die Ränder mit Silikondichtmasse (**B**) gefüllt werden. Übertretendes Silikon abwischen. Sollte es sich als erforderlich erweisen, das Glaskochfeld entfernen zu müssen, schneiden Sie zuerst das Silikon ein, bevor Sie versuchen, das Kochfeld anzuheben (**C**).



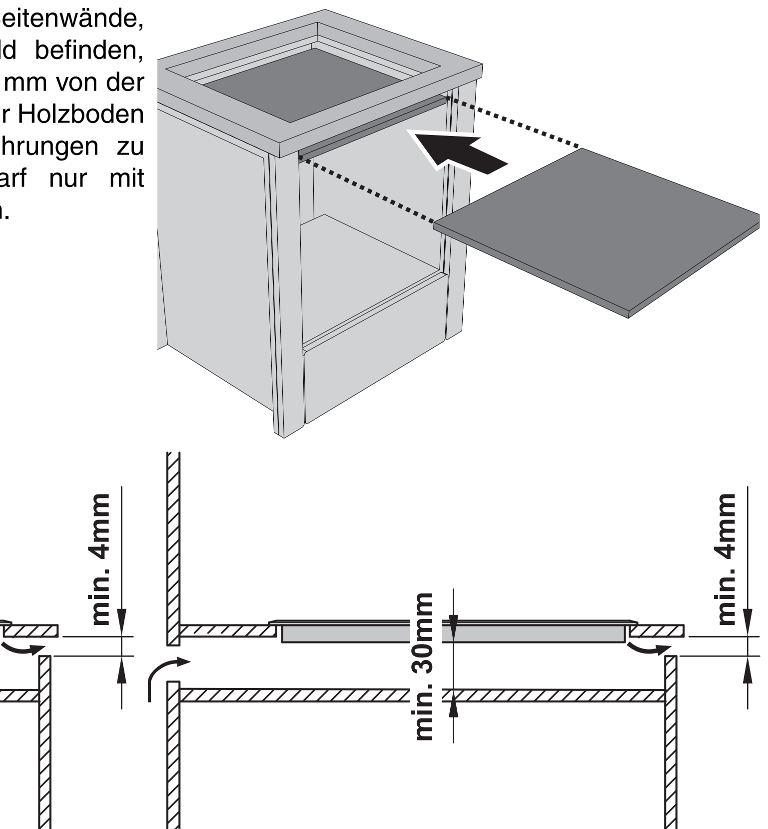


Das Silikon darf nur zum Füllen der Fugen zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte benutzt werden, nicht zum Befestigen des Gerätes an der Arbeitsplatte. Zur Befestigung des Gerätes, siehe „8.6 Befestigung mit Bügeln“.

8.3 Einbau

8.3.1 Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen etc.) unter dem Kochfeld befinden, muss in einem Mindestabstand von 30 mm von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.

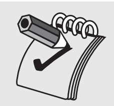


min. 30mm
min. 4mm

Mit Öffnung auf dem Boden

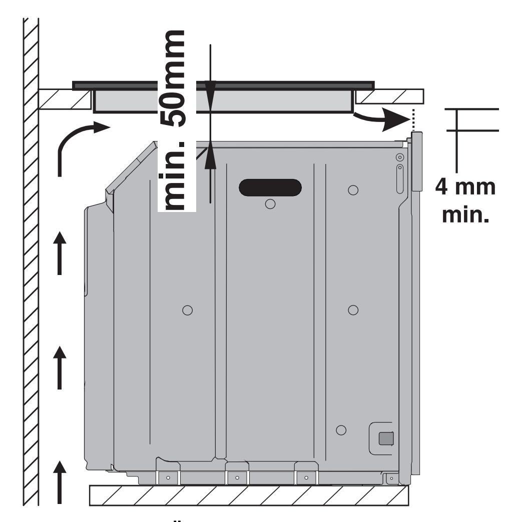
Mit Öffnung auf der Rückseite

8.3.2 Auf eingebautem Backofen

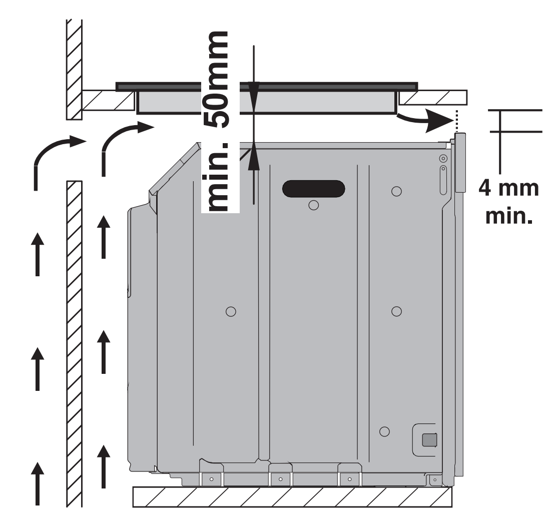


Falls das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.

Der Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten.
Entfernen Sie die vordere Querleiste des Unterschranks, um eine Lüftungsöffnung von mindestens 4 mm unter der Arbeitsplatte und über die gesamte Breite des Gerätes zu schaffen.
Falls das Kochfeld über einem Backofen, einem Geschirrspüler oder einem Kühlschrank installiert wird, muss in jedem Fall ein Abstand von mindestens 5 cm zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der oberen Platte des darunter installierten Gerätes gelassen werden.



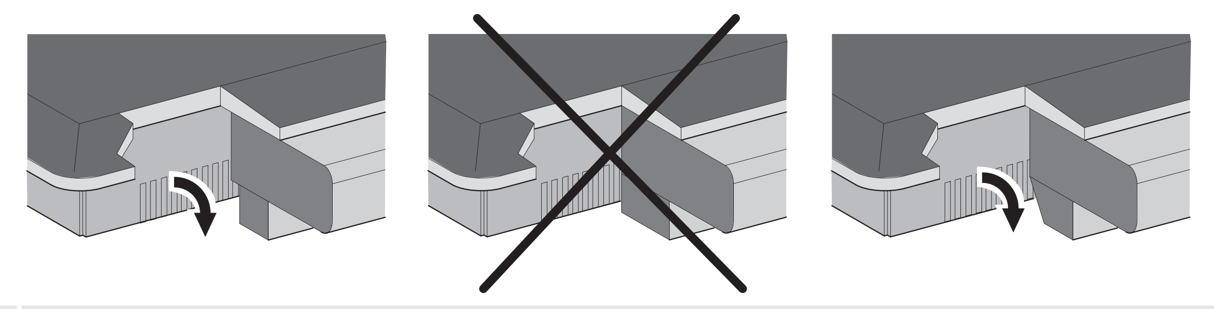

Mit einziger Öffnung auf dem Boden



Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

8.4 Lüftung

Im Folgenden werden zwei Installationsbeispiele mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.

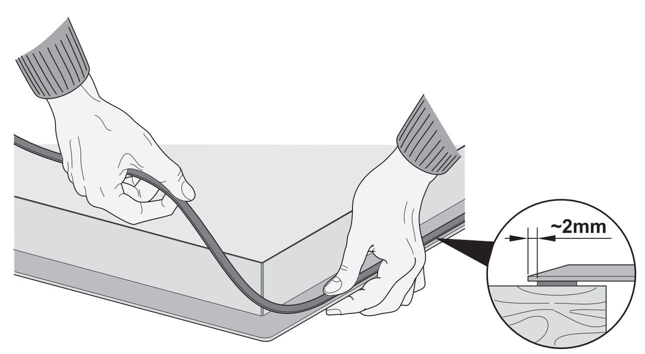




Bei keiner Installationsart darf das vor dem Produkt angebrachte Lüftungsgitter abgedeckt werden.

8.5 Kochfelddichtungen

Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage entlang des gesamten Kochfeldrandes angebracht werden.

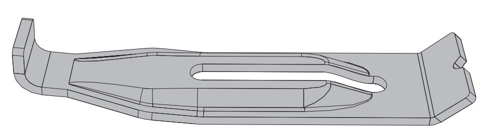




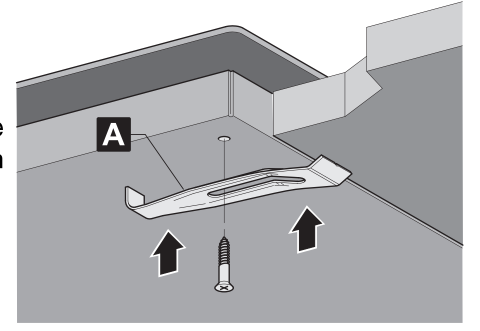
Befestigen Sie das Kochfeld nicht mit Silikon, denn es könnte gegebenenfalls nicht ohne Schäden ausgebaut werden.

8.6 Befestigung mit Bügeln

Befestigen Sie das Kochfeld am Gestell mithilfe der beigefügten Bügeln.



Zur korrekten Befestigung des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte müssen die Bügel **A** an die dafür vorgesehenen Öffnungen an der Seite des Gestells angeschraubt werden.





Vorsicht bei der Befestigung mit Bügeln, da eine zu feste Fixierung das Glas unter Druck setzen und somit beschädigen kann.

8.7 Elektrischer Anschluss



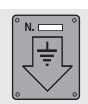
Stellen Sie sicher, dass Spannung und Größe der Stromleitung den Angaben des Typenschilds entsprechen, das sich unter dem Gehäuse des Gerätes befindet. **Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.**



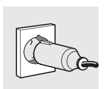
DER ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ DARF NUR VON EINEM ZUGELASSENEN INSTALLATEUR VORGENOMMEN WERDEN.



VOR JEDEM EINGRIFF MUSS DIE STROMZUFUHR DES KOCHFELDES UNTERBROCHEN WERDEN.



ES IST OBLIGATORISCH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.



FALLS DER STROMANSCHLUSS MIT STECKER UND STECKDOSE ERFOLGT, MÜSSEN BEIDE VOM GLEICHEN TYP SEIN. DER ANSCHLUSS MUSS ÜBER EIN STROMKABEL IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ERFOLGEN. DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.
ZIEHEN SIE BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL, SONDERN IMMER NUR AM STECKER.



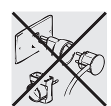
NEHMEN SIE UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG VOR UND BEACHTEN SIE DABEI DIE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT UND SICHERGESTELLT WURDE, DASS DIE ANWEISUNGEN KORREKT BEFOLGT WURDEN, IST DAS GERÄT VOM STROMNETZ ZU TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM ZU VERSTÄNDIGEN. **VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.**



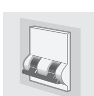
FÜHREN SIE DAS STROMKABEL AN DER RÜCKSEITE DES UNTERSCHRANKS ENTLANG. ACHTEN SIE DABEI DARAUF, DASS ES NICHT MIT DER UNTEREN SCHUTZABDECKUNG DES KOCHFELDES ODER EINEM MÖGLICHERWEISE UNTER DEM KOCHFELD EINGEBAUTEN BACKOFEN IN BERÜHRUNG KOMMT.



DER SCHUTZLEITER MUSS LÄNGER SEIN ALS DIE STROMFÜHRENDEN KABEL, DAMIT ER IM FALL EINES ABREISSENS DES KABELS VOM GERÄTEANSCHLUSS ALS LETZTER REISST.



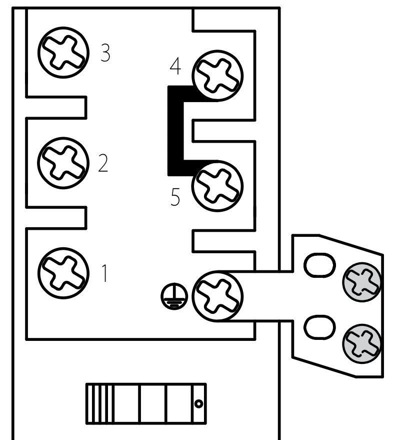
VERWENDEN SIE KEINE REDUZIERSTECKER, ADAPTER ODER SHUNTS, DA DIESE ZU HITZEENTWICKLUNG ODER VERBRENNUNGEN FÜHREN KÖNNEN.



WIRD DER ANSCHLUSS FEST VERLEGT, MUSS AUF DER SPEISELEITUNG DES GERÄTES EINE MEHRFACHSICHERUNG MIT MINDESTKONTAKTABSTAND VON **3 MM** ODER MEHR IN GUT ERREICHBARER POSITION IN DER NÄHE DES GERÄTES ANGEBRACHT WERDEN.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten verursacht werden.



Das seitlich abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel. Der Anschluss zwischen den Klemmen 4 und 5 muss immer bestehen.

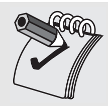
KOCHFELD (CM)	MÖGLICHE ANSCHLÜSSE	KABEL (falls nicht vorhanden)		
60 - 70 -90	380 - 415 V 3N~ 1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3 N	fünfpolig 20 mm	**5 x 2,5** mm²	H05V2V2-F
60 - 70 -90	380 - 415 V 2N~ 1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 N	vierpolig 20 mm	**4 x 2,5** mm²	H05V2V2-F
60 - 70 -90	220 - 240 V 3~ 1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3	vierpolig 20 mm	**4 x 2,5** mm²	H05V2V2-F
60 - 70	220 - 240 V 1N~ 1 2 3 4 5 ⏚ L1 N	dreipolig 20 mm	**3 x 4** mm²	H05V2V2-F
70 - 90	220 - 240 V 1N~ 1 2 3 4 5 ⏚ L1 N	dreipolig 20 mm	**3 x 6** mm²	H05V2V2-F



Das Anschluss-Schild, das an der Unterseite des Gerätes oder am Netzkabel angeordnet ist, aufmerksam lesen.



Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.



Die oben genannten Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm EN 60335-2-6).